55e Année. T. 110. — N° 30 Dimanche 24 Juillet 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **55 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)


SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATE
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE
AZOTE
QUANTITÉ & QUALITÉ


OÏDIUM...ON NE PASSE PAS!!
COLLOÏDA
L'ADHÉSIF QUI APPORTE LE SOUFRE

55e Année. — N° 30 — 24 Juillet 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Standardisation et marques

QUALITÉ DES PRODUITS ET EXPORTATION
LE DÉCRET DU 16 JUIN 1938

Depuis 10 ans les organisations s'occupant de la vente des fruits et primeurs ont mis en lumière les avantages énormes que retireraient les cultivateurs disciplinés et groupés. Si cette question rentre en France dans l'ère des réalisations, il faut bien avouer que dans les pays étrangers, gouvernements et producteurs se sont préoccupés, à juste titre, de la standardisation de leurs produits et de la création de marques locales, régionales ou nationales.

Les chiffres de nos importations montrent que c'est au détriment de nos agriculteurs que la supériorité d'organisation et l'habileté des producteurs étrangers ont triomphé.

Méthodes appliquées à l'étranger. — *Au Pays-Bas* les produits contrôlés sont le lait, le beurre, le fromage, les légumes, les fruits, les oignons, les graines de semences, les œufs. La puissante association de producteurs « Bureau Central des organisations de vente néerlandaises », celle des commerçants, puis le « Bureau de contrôle des exportations », ont facilité la standardisation et la création de marques.

L'usage de la marque nationale n'est que facultatif, l'État n'intervenant que dans des cas strictement déterminés. Au *Danemark*, en *Finlande*, en

Irlande, en *Suède* et en *Norvège*, les marques officielles usitées sont des plus anciennes (Danemark 1900).

Au *Canada*, le contrôle fonctionne dans les meilleures conditions : les fruits par exemple font l'objet d'une réglementation très sévère. Si les colis vérifiés ne donnent pas satisfaction, les inspecteurs de contrôle notifient leurs réclamations aux exportateurs par télégramme.

Aux *États-Unis* on ne trouve pas de marques officielles, mais les groupements de producteurs ou de commerçants ont à leur disposition de très nombreuses marques possédant diverses réglementations. Dès 1929, l'Espagne a institué une marque nationale.

En *Angleterre*, la loi du 3 août 1928 laisse aux producteurs la faculté d'adopter ou de rejeter une marque nationale « Standard ». L'éducation et l'instruction des producteurs anglais est faite par le Ministère de l'Agriculture dont les services de propagande sont très largement subventionnés par « l'Empire Marketing Board ».

Des marques pour les pommes, poires (1er août 1928), tomates, concombres (1er mars 1929), choux-fleurs (1er avril 1929), fraises (25 mai 1930), conserves de fruits, petits pois et haricots (1er juin 1930), cerises (18 juin 1930) ont été instituées.

La réglementation est des plus sévère puisque seul le Ministre de l'Agriculture est autorisé à imprimer et à délivrer les étiquettes-certificats se rapportant aux différents produits, et cela par qualité.

Les fonctionnaires du contrôle ont accès dans les magasins, ateliers des détenteurs de marque nationale et ont tous pouvoirs pour retirer celle-ci en cas de non observation des clauses de réglementation

La standardisation des emballages est assurée depuis longtemps :

En *Allemagne*, depuis 1930, le gouvernement a essayé de créer des classes de marchandises.

En *Hongrie*, *Pologne*, *Tchécoslovaquie*, *Yougoslavie* le contrôle officiel est pratiqué sur certains produits industriels et laitiers. Une marque d'origine est délivrée aux produits standardisés. Il en est de même en Esthonie.

En *Italie* un plan d'améliorations tracé en 1925 a été exécuté par les chaires d'agriculture en liaison avec la Confédération nationale des agriculteurs. Ce plan — outre l'intensification de la production — comprenait la « commercialisation des variétés cultivées », puis la création d'une marque nationale garantie intéressant le « riz, les choux-fleurs, les pommes de terre, les fruits et légumes », et un contrôle rigoureux.

En *France* le Comité permanent de l'exportation des fruits, légumes et primeurs a fait de très sérieux efforts en liaison avec les Chambres d'agriculture et les services de propagande du Ministère.

Les Congrès de la standardisation tenus à Strasbourg (1928), et à Paris (1930), le Comité national interprofessionnel des pommes de terre, des légumes et des fruits ont permis de déterminer de très nombreux standards se rapportant à presque tous les produits agricoles (particulièrement aux fruits et aux primeurs) et à leurs emballages.

Les Syndicats professionnels des exportateurs en gros de fruits, légumes et primeurs du Roussillon, les nombreux groupements de la

Vallée du Rhône et de la Bretagne, les Coopératives maraîchères de la Vallée de la Loire ont réalisé d'heureux progrès dans cette voie.

La législation relative aux *marques* de fabrique et de commerce est tout entière contenue dans la loi du 3 mai 1890 modifiant l'article 9 de la loi de 1857 et le décret du 27 février 1891. La propriété d'une marque est subordonnée au dépôt préalable au greffe du Tribunal de Commerce du lieu du domicile du vendeur.

En fait, en dehors des progrès culturaux, de l'amélioration de la technique de préparation des récoltes, triage mécanique individuel ou collectif, utilisation du froid, perfectibilité des emballages, il faut penser également à *l'amélioration des méthodes commerciales* (création et contrôle des marques, groupage des envois, organisation d'un service d'informations rapides sur les marchés nationaux et internationaux, installation, aux frais des expéditeurs, d'un délégué français sur les principales places de vente dans les pays destinataires).

Mais par dessus tout il y a lieu de renoncer à cette conception périmée que, fait pour le vendeur, l'acheteur n'a qu'à s'incliner devant ses exigences. Partout c'est cependant le contraire que l'on observe aujourd'hui.

Déjà afin d'assurer plus de sincérité dans les transactions et pour obtenir que les denrées et les produits soient offerts avec une désignation précise, le Parlement a voté *la loi du 20 avril 1932 rendant obligatoire l'indication d'origine des produits étrangers.*

Par ailleurs, les agents du service de la Répression des fraudes ont engagé une lutte contre le «fardage».

Mais de même qu'à l'étranger, il était nécessaire à la fois d'assouplir et de renforcer le contrôle d'une réglementation nouvelle en y intéressant les groupements de producteurs. C'est le but du décret-loi du 14 juin 1938.

Le décret-loi du 14 juin 1938. Par ce décret les pouvoirs publics ont voulu favoriser nos exportations en assurant la *loyauté des transactions* par l'amélioration de la qualité des produits vendus. En rappelant les bases juridiques de la loi sur la répression des fraudes, on relève dans l'exposé des motifs de ce décret que la loi du 1er août 1905 « ne peut permettre encore d'organiser tous les contrôles ».

Enfin la même loi empêchait également d'atteindre « ceux qui exportent des marchandises françaises à l'étranger avec des marques, indications ou signes susceptibles de faire croire qu'elles ont été l'objet d'un contrôle de l'Etat français, si le fait est inexact ».

L'article 65 de la loi du 27 février 1912 a prévu pour la surveillance à accomplir, le concours d'agents temporaires et auxiliaires d'inspection à la demande et aux frais des organisations syndicales. « Cette mesure a pour inconvénient d'avantager les syndicats riches sans donner à d'autres groupements professionnels, à des collectivités (communes, départements) la possibilité de recruter et de faire agréer un agent sans supporter en totalité le poids de la dépense ».

Par le décret-loi du 14 juin 1938 on peut garantir la loyauté et réglementer la mise en vente, l'exposition, la détention des produits, les inscriptions et marques apposées sur les colis, de la part des vendeurs, non seulement en France mais encore à l'étranger.

Enfin, « des agents choisis par des collectivités : départements, communes, syndicats agricoles ou commerciaux pouvant concourir à la recherche et à la constatation des infractions à la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, peuvent être agréés par le ministre de l'agriculture et rémunérés en partie ou en totalité par des fonds d'État ou par des fonds provenant des dites collectivités ». En outre, les frais engagés pour la réorganisation du service de la Répression des fraudes doivent être compensés par le paiement des amendes infligées à ceux qui ne respectent pas la loyauté des transactions et la bonne qualité des marchandises.

*
* *

Formalités, tracasseries administratives diront nos producteurs ! Evidemment ce sont encore des efforts supplémentaires. Qu'importe s'ils doivent permettre de regagner les marchés perdus. Et puis les « avantages, les profits qui résultent de la discipline, il faut les payer de quelques restrictions de liberté ».

Gabriel Buchet.

Mouvement des vins en juin

Sorties des chais *Métropole*	2.857.265	hectolitres
Depuis le début de la campagne	31.726.278	—
précédente	27.972.044	—
Différence en plus	3.754.234	—
Sorties des chais *Algérie*	1.580.030	—
Depuis le début de la campagne	13 751.865	—
précédente	9.295.297	—
Différence en plus	4.456.568	—
Consommation taxée *Métropole*	4.374.922	—
Depuis le début de la campagne	40 838.592	—
précédente	36.732.822	—
Différence en plus	4.105.770	—
Consommation taxée *Algérie*	83.630	—
Depuis le début de la campagne	770.918	—
précédente	677.225	—
Différence en plus	93.723	—

Stock commercial *Métropole*	10.860.158	—
Stock commercial de la campagne précédente	11.971.730	—
Différence en moins	1.111.572	—
Stock commercial *Algérie*	1.137.283	—
Stock commercial de la campagne précédente	1.147.661	—
Différence en moins	10.378	—

L'écoulement de la dernière récolte se poursuit normalement. La consommation taxée est en augmentation de 234.915 hectolitres sur le mois dernier et de 255.990 hectolitres sur le mois de juin 1937.

Le commerce a freiné ses achats par un prélèvement de 498.033 hectolitres sur ses stocks.

LE BLÉ ET L'ÉCONOMIE DIRIGÉE

Arrivons au financement des mesures d'élimination (art. 14).

Les blés éliminés — à un prix très certainement inférieur au prix légal, mais étant payés à ce prix aux producteurs, il est indispensable de compenser les différences par des recettes.

L'essentielle de ces recettes consiste tout d'abord dans une taxe exceptionnelle (proportionnelle à la récolte de chaque producteur), qui sera perçue — le cas échéant — sur les quantités vendues aux organismes stockeurs.

Le taux de la taxe est fixé dans les mêmes conditions que le prix du blé, provisoirement avant le 1er septembre définitivement avant le 1er février. Dans l'attente de cette dernière date, les sommes perçues sont majorées de moitié sauf apuration des comptes dans la suite.

Ces sommes sont retenues sur les versements à effectuer aux producteurs par les soins des Coopératives ou des Caisses de crédit.

Les blés d'échange pour la consommation familiale sont dispensés de la taxe.

Les producteur qui mettent à la vente moins de 50 quintaux en sont exonérés si les disponibilités (récolte et report) n'excèdent pas quatre-vingt-dix-millions de quintaux.

Une deuxième taxe *permanente* (art. 9, art. 16) supportée par moitié par les producteurs et les consommateurs doit fournir à l'Office des ressources pour assurer, de manière durable, l'équilibre entre la production et la consommation, notamment par appel à la distillation.

Fixée dans les mêmes conditions que le prix du blé, cette taxe est

dégressive — mais sera égale au minimum au quart et au maximum à la totalité de la différence existant entre le prix du blé applicable au mois de la livraison et le prix du blé en vigueur à la fin de la campagne.

Le produit de cette taxe est versé aux Contributions indirectes par les meuniers. La moitié à la charge des consommateurs est récupérée par une majoration sur le prix des farines. Enfin à partir de la récolte 1938, à la taxe au quintal prévue par la législation antérieure, est substituée une nouvelle taxe perçue non plus sur les quantités récoltées, mais sur les quantités vendues aux organismes stockeurs.

La progression prévue pour la taxe est identique à l'ancienne.

Les livraisons jusqu'à cent quintaux ne sont pas imposées (art. 28, 29).

Il y lieu de noter que cette taxe n'est pas prélevée les années où la taxe exceptionnelle de l'article 14 est perçue.

Ce nouveau procédé de taxation ne supprime pas les diverses taxes résultant des stipulations de l'article 7 (0 fr. 15), de l'article 24 (taxe pour la Caisse de garantie ou fonds spécial), et l'article 9 *ter* que nous examinerons plus loin.

(à suivre) P. D.

LES CULTURES MARAICHÈRES ET FRUITIÈRES EN ROUSSILLON [1]

L'ARBORICULTURE FRUITIÈRE

Le Roussillon, particulièrement réputé pour ses cultures fruitières, situé sous la latitude la plus méridionale de France, avec des terres saines, souples et généreuses, était tout désigné pour occuper un rang privilégié comme producteur de fruits succulents. Aujourd'hui, cette région produit en abondance des fruits variés et d'une qualité unanimement reconnue.

De la côte sablonneuse et des rives murmurantes des ruisseaux, où coule l'eau claire pour l'arrosage des champs et des « horts », jusqu'aux confins neigeux du Canigou et du Capcir, l'arbre à fruit végète avec vigueur.

On se fait une idée exacte de la grande importance de l'arboriculture lorsqu'au début du printemps on parcourt la vallée de la Têt depuis Perpignan jusqu'au delà d'Ille-sur-Têt, la Salanque de Bompas jusqu'à Saint-Laurent et Torreilles, la basse vallée du Tech, d'Elne à Palau-del-Vidre et Brouilla ; partout, ce n'est qu'arbres fleuris, les fleurs carminées du pêcher se partagent l'espace avec les fleurs blanches et rouges de l'abricotier, du cerisier et du poirier, formant sur de gran-

(1) Voir p. 50.

des étendues des vergers aux teintes attrayantes, d'où s'exale un parfum délicat et pénétrant, qui donnent au paysage un prestigieux attrait. Plus tard, quand les fruits d'or et de pourpre sont mûrs, le voyageur est séduit par une nature aussi luxuriante.

Les arbres fruitiers sont cultivés sur tout le Roussillon, mais certaines régions sont plus spécialisées ; ce sont :

1° Région de *Perpignan* (jardins de Saint-Jacques, de Mailloles et du Vernet) avec les villages environnants : Saint-Estève et Le Soler, où l'on cultive surtout le pêcher ; Toulouges, Bompas, Pia, Rivesaltes, Cabestany et Canohès, où se rencontre surtout l'abricotier.

2° Région d'*Ille-sur-Têt* avec Bouleternère, Corbère, Néfiach et Millas.

3° Région d'*Elne* avec Palau-del-Vidre, Brouilla, Ortaffa, Saint-Genis-des-Fontaines, Latour Bas-Elne et Corneilla-del-Vercol.

4° Région de *Pézilla-de-la-Rivière* avec Baho, Villeneuve et Corneilla-de-la-Rivière.

5° Région de *Saint-Laurent-de-la-Salanque* avec Claira, Torreilles, Saint-Hippolyte et Salces.

De nos jours, on peut dire que l'arboriculture est, avec la viticulture et l'horticulture, à la base de l'économie roussillonnaise. C'est pourquoi nous devons mettre en relief l'étude des questions qui s'y rattachent. Et cela d'autant mieux et d'autant plus que l'on peut prédire au Roussillon un brillant avenir arboricole qui en ferait comme un immense et magnifique verger où l'on pourrait contempler à perte de vue les abricotiers et les pêchers, donnant ainsi l'aspect des paysages californiens ! Cette vieille province deviendrait une des plus importantes, sinon la plus importante des régions productrices de fruits, ce qui contribuerait, avec l'extension continue des plantations de cépages nobles, tels que le grenache blanc, destinés à l'élaboration des vins doux naturels — source précieuse de revenus —, à particulariser et à rénover la propriété de l'arboriculture roussillonnaise.

Il peut paraître paradoxal que nous envisagions avec sérénité et optimisme l'avenir, puisque le marché des fruits n'est pas parfaitement assaini. On a cru à une crise de surproduction. Il semble bien que la cause première réside dans le manque d'organisation de la production. Car, en effet, c'est surtout l'arrivée massive des fruits au même instant et sur une très courte période de jours qui explique les baisses subites des prix de vente. Nous examinerons ce problème un peu plus loin.

La seule constatation du fait que nous sommes un pays importateur de fruits, de pulpe et de confiture de fruits suffit pour faire rejeter la thèse de la surproduction.

Bien plus, la consommation du fruit est susceptible d'extension sur notre propre marché intérieur, parce que jusqu'à ces derniers temps on avait tendance à considérer le fruit comme un luxe ou plutôt comme une gourmandise. La juste conception du « fruit-aliment », riche en vitamines, tend à se répandre dans le public, la consommation annuelle

par tête d'habitant augmente chaque année. C'est ce qui autorise à penser que l'arboriculture a devant elle un avenir brillant et solide.

1° Historique et évolution de l'arboriculture en Roussillon

Jadis, on cultivait les arbres dans les champs, les prairies, le long des chemins. Il n'existait pour ainsi dire pas de vergers.

D'une manière générale, on peut admettre que l'évolution de la production fruitière a été parallèle, presque semblable, à celle de la culture légumière. Les premiers jardins possédaient des plantations d'arbres fruitiers effectuées sans ordre, avec de nombreuses espèces fruitières.

Dans le *Bulletin de la Société agricole, scientifique et littéraire des Pyrénées-Orientales,* M. Siau évalue à 150.000, dont 125.000 pêchers, le nombre des arbres fruitiers existant en 1855.

D'après l'enquête agricole de 1892, il y avait à cette époque 250.000 pêchers et abricotiers. En 1920, le chiffre passe, d'après M. Basset, à 500.000, dont 410.000 pêchers et 80 mille abricotiers. La grande enquête agricole de 1929 en mentionne 1.800.000, dont 1.200.000 pêchers et 850.000 abricotiers. En 1934, ce chiffre dépasse, d'après M. Basset, 2 millions, se décomposant en 1.350.000 pêchers et 600.000 abricotiers.

Nous devons retenir, de ce très rapide aperçu historique, que l'arboriculture fruitière n'a pris un grand développement que depuis seulement quinze années. Jusque vers le début du présent siècle, elle n'occupait qu'une place secondaire. C'est surtout à partir de 1925 que les plantations se sont multipliées un peu partout. Le rythme accéléré de ces plantations s'est poursuivi jusqu'en 1930. Depuis ce moment, celles-ci se poursuivent, mais avec une bien moindre ampleur.

2° Caractères généraux de l'arboriculture roussillonnaise

Un des caractères les plus frappants de notre culture fruitière, c'est qu'elle n'est pas pratiquée seule. Le plus souvent, elle est superposée en ombrière, dans les jardins, ou bien elle est associée à la culture de la vigne. Elle apparaît donc comme une véritable culture accessoire. Nos cultivateurs pensent que, de cette façon, ils retirent un meilleur revenu de la terre qu'ils exploitent. Cette association, que l'on déconseille dans maints endroits, a donné jusqu'à maintenant des résultats pécuniaires fort intéressants. On estime généralement, qu'associée à la culture légumière ou même à la vigne, elle constitue une assurance contre la mévente et permet aussi et surtout d'augmenter notablement les recettes de l'exploitation.

Mais il faut bien dire que la multiplication des parasites, la nécessité d'accorder aux arbres des soins constants feront que, dans l'avenir, on tendra à créer des jardins fruitiers proprement dits. Néanmoins, cette transformation de culture accessoire en culture principale ne se produira pas d'un seul coup. Il serait, en effet, dangereux de vouloir faire partout de la monoculture, en raison des aléas inhérents à la production des fruits de qualité. L'agriculteur sera bien inspiré de ne faire un verger que dans une partie de son domaine, dans la parcelle

qui est la mieux appropriée par sa situation et la nature de son sol et de son sous-sol.

A notre sens, dans les temps à venir, la culture des arbres fruitiers sera pratiquée par des spécialistes qui consacreront toute leur activité à cette production : soins du sol, soins des arbres, taille, surveillance de la venue des fruits, cueillette. A vrai dire, on doit aboutir au groupement des arbres fruitiers sur des espaces consacrés seulement à cette culture. On parviendra de la sorte à concentrer tous les efforts et toute l'attention sur une surface spécialisée.

On doit convenir que l'arboriculture, associée à la culture maraîchère ou à la vigne, comporte entre autres inconvénients :

1° Surveillance constante de l'arbre impossible ;

2° Travail et fumure des arbres difficiles à réaliser dans des conditions rationnelles ;

3° Traitements antiparasitaires d'exécution difficile ;

4° Récolte des fruits devenue plus difficultueuse. On constate encore que le passage des charrues provoque des blessures aux racines, et que le cheval détériore les branches des arbres.

Tout ces inconvénients militent en faveur de la transformation du système de culture actuel dans le sens ci-dessus indiqué.

1° *Les sols. — L'eau.* — La plupart des sols du Roussillon conviennent aussi bien au pêcher qu'à l'abricotier.

Nous ne reviendrons pas sur l'étude succincte que nous avons faite des sols des jardins, la plupart complantés d'arbres.

Dans les terres d'*Aspre,* silico-argileuses, caillouteuses, pauvres en chaux, les arbres se développent assez vigoureusement. La plantation d'arbres fruitiers n'est cependant pas recommandable partout ; cette spéculation ne réussit que dans les terres assez fertiles, saines, à sous-sol perméable. Dans les parties à argile pliocène imperméable, ils ne viennent pas bien ; il en est de même dans les terres très siliceuses, où la sécheresse sévit trop fortement.

Dans la *Salanque,* les arbres fruitiers prennent des dimensions considérables et se montrent très productifs.

Une meilleure connaissance des sols du Roussillon serait susceptible de nous fournir de précieuses directives et se montrerait d'un grand secours pour le choix des espèces fruitières et des porte-greffes. Leur étude pédologique portant sur une profondeur d'un mètre au moins, en même temps qu'elle permettrait de comprendre l'évolution des sols, qu'à bon droit on considère comme des milieux vivants, contribuerait grandement à mieux asseoir la technique agricole et à fixer rationnellement leur meilleure vocation culturale. Il deviendrait alors aisé de concentrer les vergers dans les seules terres prédestinées, et de les faire disparaître là où ils ne sont plus à leur place.

Il va sans dire que, dans un climat aussi sec que celui du Roussillon, l'eau est indispensable pour obtenir de bons rendements et les arbres fruitiers, tout comme les autres plantes, tirent le meilleur profit des arrosages qu'on leur donne. Le système d'arrosage couramment adopté est le système par rigoles superficielles, à la raie.

2° *Forme des arbres.* — Il n'est pas douteux que la question de la forme à donner aux arbres présente un intérêt primordial. En Roussillon, les arbres sont presque tous taillés en gobelet à haute tige de plein vent et le problème se pose de l'abandon de cette silhouette caractéristique. A notre avis, dans les plantations nouvelles — on a déjà commencé à le faire —, on doit adopter une forme surbaissée, de préférence aux formes actuelles, à moins que des essais expérimentaux démontrent la supériorité d'une autre forme. On doit s'en tenir au gobelet évasé à basse tige ou à demi-tige, formé à 0 m. 20 ou à 0 m. 60 du sol.

Les formes basses possèdent les avantages suivants :

1° L'application des traitements antiparasitaires est plus facile et moins coûteuse ;

2° Les dégâts provoqués par le vent, et en particulier par la tramontane, sont moindres ;

3° Les fruits se trouvent à la portée de la main et leur cueillette est aisée ;

4° Les arbres à formes basses diminuent l'évaporation du sol par suite de l'ombre qu'ils créent. Les fruits grossissent davantage, le trajet que la sève doit parcourir étant plus court. De cette façon on pourra sans inconvénient irriguer moins et, dans les parties non soumises à l'arrosage, l'arbre craindra beaucoup moins la sécheresse.

3° *La plantation.* — En général, les plantations sont exécutées avec soin. Cependant, nous pensons bien faire en rappelant certains détails qui, chacun, ont leur importance et qu'ici on néglige.

D'abord, la date de plantation. Il faut que les arboriculteurs la pratiquent en novembre et en décembre. Trop souvent, elle est exécutée en février et même en mars. Les plantations d'automne assurent une meilleure reprise.

Examinons maintenant la préparation du sol. Il faut que les praticiens s'habituent à défoncer profondément le sol avant la plantation, tout comme pour la vigne. Lorsqu'on procède par trous séparés, il faut que ceux-ci soient de grande dimension : 1 m. 50 × 1 m. 50 × 0 m. 80. On sait, en effet, qu'un sol ameubli en profondeur et en largeur active la végétation. Il est bon de noter qu'au cas où le sous-sol est de mauvaise qualité il faut tout simplement le remuer sur place.

Voyons, en deux mots, quels soins doit-on prendre lors de la plantation : Le jeune arbre doit être d'abord habillé, puis il doit subir le pralinage, qui consiste dans le fait de tremper les racines dans un mélange de bouse de vache, d'argile, d'eau et de superphosphate. La question de la profondeur de la plantation mérite de retenir l'attention. Nous devons mettre en garde les arboriculteurs contre la tendance qu'ils ont à planter toujours trop profondément. On doit se baser sur le collet de l'arbre en pépinière, qui doit se trouver au plus à 10 cm. au-dessous du niveau du sol, après tassement de celui-ci. Précaution importante, il faut, une fois la plantation terminée, verser 15 à 20 litres d'eau pour tasser la terre et amener un contact intime de celle-ci et des racines.

Lorsqu'on fait une plantation dans un vignoble, il faut arracher impitoyablement la souche à l'endroit où l'on plante l'arbre.

4° *Soins d'entretien et fumier.* — On accorde habituellement aux arbres les soins que l'on donne aux autres cultures.

Les soins culturaux sont nécessaires ; le meilleur rendement est obtenu en binant et labourant souvent, afin de maintenir la surface du sol propre, aérée et meuble.

Par ailleurs, dans notre pays, balayé par des vents violents, on ne peut se passer de tuteurer soigneusement tous les arbres. Il apparaît bien que nombre d'horticulteurs négligent le tuteurage, qu'ils se contentent de tuteurs quelconques : peu résistants, trop longs, parfois aussi, non rectilignes et souvent mal ligaturés à l'arbre.

La fumure des arbres fruitiers joue un rôle primordial et il faut bien dire qu'on a le tort de ne pas l'envisager à part. Généralement, on se contente de majorer la quantité d'engrais que l'on accorde aux légumes-primeurs ou à la vigne associés à l'arbre. Il est bien évident, que pour obtenir des fruits beaux et sains, on doit utiliser abondamment les matières fertilisantes, tout en respectant les principes généraux qui règlent la fumure, c'est-à-dire en tenant compte de la richesse du sol, des exigences des espèces et de l'exportation annuelle des principes utiles. Il est aussi indispensable d'adopter des fumures complètes et équilibrées.

La fumure de plantation est parfois négligée. On doit au contraire en profiter, pour apporter le plus possible de fumier ou compost accompagné de copieuses quantités de phosphates et de sylvinite qui reviennent à bon compte.

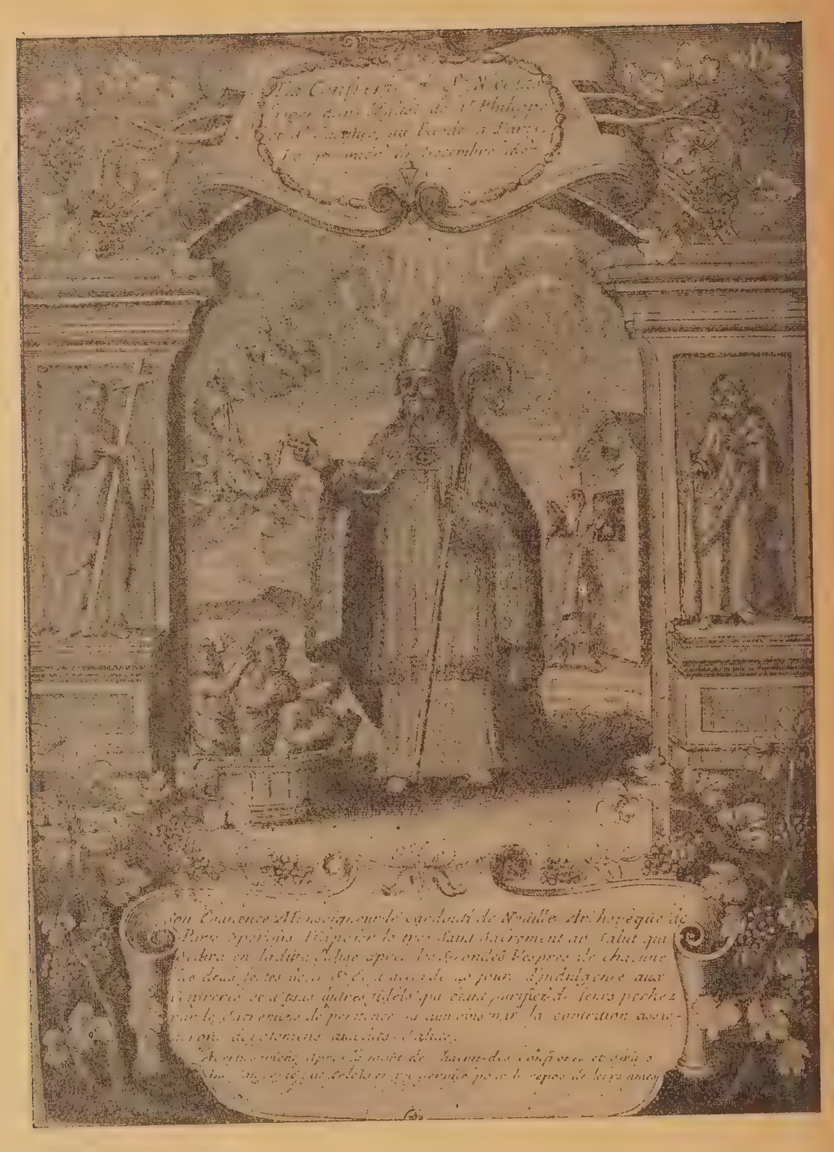
La fumure annuelle ou bi-annuelle, consistera en l'apport de matières organiques (fumier, cornailles, sang desséché, guanos, tourteaux) et d'engrais chimiques. On ne peut pas conseiller de formule passe-partout, car, ici aussi, l'expérimentation n'a pas été suffisamment poussée. Il reste à souhaiter qu'on entreprenne cette étude en tenant compte de toutes les connaissances actuelles sur l'emploi des engrais. La technique du « diagnostic foliaire » de nos deux éminents maîtres, Lagatu et Maume, devrait être appliquée aux espèces fruitières et, quoiqu'elle exige des études de plusieurs années, elle aurait l'immense avantage d'aboutir à des conclusions indiscutables et qui permettraient de retirer de l'emploi des engrais le rendement optimum.

En Roussillon, on a la facheuse habitude de fumer trop tard les arbres, et il serait désirable de voir pratiquer des fumures automnales. De cette manière, malgré la sécheresse du climat, les différents engrais auraient plus de chances de bien se diffuser dans le sol.

Dans un autre ordre d'idées, il est intéressant de mentionner que les arbres à noyaux : abricotier, pêcher, demandent du calcaire. Comme beaucoup de terres du pays en sont peu pourvues, les arboriculteurs seront bien inspirés en apportant des quantités de chaux allant de 800 à 1.500 kilos par an et par hectare.

(à suivre)

Norbert Got,
Ingénieur agricole.



Bannière de la Confrérie des Marchands de vin, placée sous la protection de saint Nicolas, 1697.

Petites Annonces économiques

VINIFICATIONS : dans le Var, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Basses-Alpes.

Laboratoire d'Œnologie
Edm. RETTERER
BRIGNOLES (Var) — Téléph.: 141
Très nombreuses références
Toutes vinifications

A vendre : Presse continue Mabille G H 25 sur 3 galets avec moteur électrique. *Progrès* n° 1092.

Vendons Foulo-Grappe Coq n° 3, état neuf. *Progrès* n° 1093.

Double emploi : Charrue Harris relevage trisoc. *Progrès* n° 1094.

A céder : 6 bennes à vendange métalliques nues pour tombereau. *Progrès* n° 1095.

1096. — **A vendre** pour adhésion à cave coopérative : 4 foudres de 140 hectos, un de 155 h., un de 200 h., en très bon état avec porte-fonds en acier, plus une moto pompe Fafeur. Affaire intéressante pour Négociant.

1097. — **A vendre :** Presse continue Mabille C. 220, parfait état, sur galets. 2 500 fr. sur gare départ. S'adresser . DALUZEAU, **VERETZ (I.-&-L.)**

Demande acheter visible sur vignes, piquets et fil de fer pour espalier (occasion), payerai comptant immédiatement, enlèvement décembre. *Progrès* n° 1098.

Vendons deux appareils modernes à vin gazéifié mousseux. *Progrès* n° 1099.

1191. — **PORCS** de 2 à 3 mois. Craonais ou Anglais, castres p., 375 frs ; 4 p., 480 fr. ; 6 p., 700 frs, port à nos frais. Assurés 2 mois. Ecrire : PORCHERIE ROY, **AGRIS (Charente)**.

Nos Agriculteurs modernes

M. BAUDOIN Emile, a Saint-Aunès (Hérault) actionnera son pressoir cette année avec « **SERHYDRO** » **SIMON,** la dernière création des **Ets SIMON Frères de Cherbourg**, qui s'adapte sans aucune difficulté sur tout pressoir existant, même lorsque la vis est usée ou courbée. Grâce aux remarquables qualités de **SERHYDRO,** cet agriculteur avisé obtiendra avec une main-d'œuvre très réduite, un rendement maximum et des jus parfaits car **SERHYDRO** respecte toutes les lois de l'écoulement des liquides, de l'assèchement des marcs et celles de la production économique des produits de qualité. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 10 juillet 1938.

STATIONS RECOMMANDÉES

Molitg-les-Bains (Alt. 500 m.)

AFFECTIONS DE LA PEAU

Eczémas. Psoriasis, etc.
Autobus gare Prades, 7 kilomètres.
S'adresser à la direction de l'établissement

Alet-les-Bains.

SES EAUX MIRACULEUSES. Estomac, intestins Oasis de verdure. — Sports. Conditions spéciales pour congés payés. Renseignement Syndicat d'initiative.

Amélie-les-Bains.

CASINO — BOULE — BACCARA
Dancing — Café — Parc.

La saison de Vichy

A Vichy les attractions foisonnent, permettant aux baigneurs de varier sans cesse leur emploi du temps en dehors de la cure.

Au Sporting-Club de Vichy, les grandes compétitions de golf commencent avec le Meeting des seniors qui se déroulera du 14 au 17 juillet. Les engagements sont nombreux et l'on peut prévoir une grande activité sur les links de Bellerive.

D'autre part, au nouveau Tir aux pigeons, vient d'être inauguré le Country-Club, qui comprend une organisation des jeux les plus attrayants pour grands et petits : croquets, ping-pong, boules, quilles, golf miniature, etc...

Le Musée de Vichy est de plus en plus fréquenté. Les visiteurs sont vivement intéressés par les collections de Vichy à travers les âges, par les vestiges gallo-romains et par une exposition du Folklore bourbonnais.

Il convient de souligner, parmi les attractions diverses, le succès de la XVme Exposition canine internationale, qui a ouvert ses portes avec plus de 400 specimen exposés.

Au Grand Casino, les soirées lyriques et les grands concerts se succèdent remarquablement équilibrés, et au Casino des Fleurs les spectacles si variés d'opérette, de cinéma-music-hall et de comédie sont suivis par un public de plus en plus nombreux.

LA CULTURE DU MAÏS-GRAIN

Les producteurs de la Haute-Garonne regrettent de ne pas voir figurer dans cette liste des types locaux bien caractérisés, comme la Millette jaune du Lauraguais. Il convient toutefois d'apprécier l'effort qui a été fait pour établir une classification qui pourra servir de base à une détermination plus complète des variétés actuellement cultivées en France.

Semailles. — Les semailles du maïs doivent toujours s'effectuer en terre saine et réchauffée, car le grain pourrit facilement et la plante est assez frileuse dès la levée. Elle s'étiole si les conditions ne sont pas favorables à son premier développement.

Les semis s'effectuent toujours en ligne, le plus souvent derrière charrue ; les semoirs spéciaux n'occupent pas encore la place qu'ils devraient normalement occuper dans toutes les exploitations qui cultivent le maïs sur des surfaces importantes.

Les espacements adoptés sont très variables selon les régions, mais étant donné la nécessité de réduire la main-d'œuvre nécessaire à l'exécution des soins d'entretien, il y aurait intérêt à adopter des interlignes suffisamment espacés, favorables au passage des instruments attelés. Mais il s'agit là d'habitudes locales qu'il ne faut pas compter voir se modifier rapidement. C'est ainsi que l'on adopte des espacements qui varient de 0 m. 75 à 1 m. 20.

Les semis en carré, préconisés pour faciliter le passage des houes dans les deux sens, ne se répandent pas, car ils alignent des semis en poquets faits avec beaucoup de soin. De plus, au moment de l'éclaicissage, l'enlèvement des pieds en surnombre provoque le décollement des pieds restants qui boudent parfois longtemps.

Soins d'entretien. — Ils sont très importants, mais sont très connus L'éclaicissage est effectué quand le maïs atteint la hauteur de 20 à 25 cm. Suivant le développement des variétés, on laisse de 30 à 50 cm. entre chaque pied.

Les binages ne sont jamais trop nombreux, surtout en année sèche, pour maintenir le sol propre et frais.

Le buttage, s'il est pratiqué, ne doit pas être exagéré car il augmente la surface d'évaporation ; c'est pour cette raison qu'il a été abandonné dans les pays secs.

L'écimage est une pratique courante dans nos régions, malgré qu'il soit reconnu qu'il exerce une dépression dans les rendements. D'une part il procure un fourrage très apprécié des animaux de travail après un dur labeur ; d'autre part, il donne plus de rigidité au pied dans les régions exposées aux vents violents et aux orages.

L'écimage tardif est aussi utile pour assurer une maturité plus rapide. Il est inutile de souligner le bienfait des irrigations dans toutes les situations où elles sont possibles.

Récolte. — Elle doit s'effectuer à maturité complète. Les grains des épis récoltés sont riches en eau et se moisiraient facilement s'ils n'étaient

(1) Voir page 53.

pas soumis à la dessiccation soit en les exposant au soleil, soit en les suspendant, ou bien encore en les plaçant en couches minces dans des greniers bien secs et bien ventilés.

Le développement des coopératives de blé bien pourvues de silos et de magasins libère les greniers des cultivateurs qui peuvent ainsi les utiliser au conditionnement du maïs.

Dépouilleuses et égreneuses mécaniques permettent actuellement de dépouiller et d'égrener le maïs sans difficulté, mais font disparaître l'une des vieilles traditions d'entr'aide mutuelle qui rompait la monotonie des soirées d'automne dans nos campagnes. C'est la rançon du progrès !

Maladies et insectes nuisibles. — Le maïs est atteint par un nombre important de maladies qui ne donnent néanmoins pas beaucoup de préoccupations à nos producteurs, car les dégâts qu'elles exercent sont presque toujours limités et ne font pas l'objet de traitements particuliers. L'une des plus redoutables, le charbon, n'est pas elle-même justiciable de traitement, et les recherches s'orientent plutôt vers l'obtention d'hybrides résistants ; l'infection peut se produire en cours de végétation, le traitement des semences est donc insuffisant. L'insecte le plus nuisible est la pyrale du maïs dont les chenilles rongent les tissus des feuilles, puis ceux des épis. Elles pénètrent ensuite dans les chaumes et dans les épis où elles creusent des galeries. Après avoir tissé un cocon soyeux, elles se transforment en chrysalide.

Les dégâts se traduisent par un affaiblissement de la plante et par des cassures provoquées sous l'action du vent. Les épis atteints s'étiolent et mûrissent prématurément.

Les chenilles de la deuxième génération passent l'hiver dans les tiges sèches où elles ne se transforment en chrysalides qu'au printemps suivant. Le moyen le plus efficace pour s'en débarrasser consiste donc à tout arracher et à tout brûler une fois la récolte faite. Si cette opération était généralisée, les dégâts exercés par la pyrale seraient très réduits.

Les dégâts qu'elle exerce sont d'ailleurs atténués par le jeu naturel de parasites et en particulier par des insectes du groupe des Ichneumonides qui attaquent la pyrale. Ces parasites de la pyrale n'existaient pas en Amérique ; ils y ont été introduits à la suite des études entreprises en France par des entomologistes américains chargés de les rechercher et de les multiplier. Le premier centre installé à Auch fut ensuite transféré à Menton.

Un autre lépidoptère exerce des dégâts en France, c'est la sésamie dont le papillon est plus gros que celui de la pyrale. Les chenilles, d'un blanc sale, exercent des dégâts analogues à ceux de la pyrale, mais elle n'attaque guère que les tiges.

Les pucerons attaquent parfois les racines dont ils pompent la sève.

Enfin, je tiens à signaler une curieuse invasion de plusieurs champs de maïs par un insecte dont les dégâts s'exercent habituellement sur la vigne. Elle eut lieu en 1937 à Grisolles (Tarn-et-Garonne) et commençait à inquiéter les agriculteurs de cette région dont les cultures de pommes de terre étaient envahies par le doryphore. Etant encore professeur d'agriculture à Montauban, nous nous rendîmes sur les lieux avec M. Long, directeur des Services agricoles, à la suite des renseignements

fournis par M. Marcillac, maire et conseiller général du canton de Grisolles.

Il s'agissait du Pentodon ponctué, dont l'adulte, enfoncé dans le sol, coupait les tiges de maïs au-dessus du collet.

Cet insecte étant de la dimension d'un hanneton, le seul moyen de défense consistait à le rechercher et à le détruire. Travail d'ailleurs assez long, effectué au moment du binage et qui aurait pu contribuer à détourner les agriculteurs de cette culture si cet insecte s'était multiplié. C'était heureusement une invasion accidentelle !

Les grains sont attaqués par les alucites et les charançons, contre lesquels le principal moyen de lutte consiste à désinfecter le maïs à l'aide de vapeurs insecticides telles que le sulfure de carbone ou le tétrachlorure de carbone en se rappelant que les vapeurs de sulfure de carbone sont inflammables et explosibles et que des précautions s'imposent.

Rendements. — Le maïs-grain peut donner des rendements très élevés, mais nos rendements moyens sont encore faibles. En 1936, il a atteint 15 quintaux 55 pour l'ensemble des départements français producteurs de maïs. Cela tient en partie à ce que le maïs, indispensable à la ferme pour gaver les oies, engraisser les cochons et pour nourrir les poules, est souvent cultivé dans des terres qui lui conviennent peu.

De plus, les rendements donnés par le maïs sont subordonnés aux pluies estivales, souvent insuffisantes ou mal réparties.

Mais ces faibles rendements moyens indiquent qu'un effort doit être réalisé pour les porter à un niveau plus élevé afin de nous libérer des importations massives si préjudiciables à notre balance commerciale.

Jean ROLLAND,
Professeur d'agriculture à Toulouse.

EN PROVENCE

Nous écrivions, dans notre précédente chronique : « on constate des conditions météorologiques extrêmes ». Les pluies torrentielles de mai sont venues confirmer cette assertion en mettant fin, un peu trop brutalement, à la sécheresse et quelques localités ont eu même à souffrir de chutes de grêle. Nous pouvons penser qu'à défaut de qualité nous avons, les touristes aussi, bénéficié, si j'ose dire, de la quantité et le sol a pu enfin, se gorger d'eau. Il était grand temps en vérité.

Les pommes de terre restant en terre, craignant la pourriture, ont dû être rapidement arrachées et la récolte est, comme nous l'indiquions déjà, en terrains irrigués, très satisfaisante. La vente étant assez bonne, c'est une rentrée de fonds intéressante pour nos producteurs.

Par contre, les haricots n'ont pas réussi ; ils ont trop souffert au moment de la levée et il restent très chétifs, sans production bien appréciable. Ils sont, dans beaucoup d'endroits, envahis par les pucerons.

Certaines récoltes de primeurs (petits pois, artichauts) sont à peu près terminés, du reste les prix ont bien baissé.

La production fruitière est satisfaisante dans son ensemble et la production des cerises a été intéressante quoique ce fruit, très délicat, ait eu à

souffrir des pluies violentes et prolongées qui ont déprécié les premières récoltes.

Nous avons remarqué la présence en quantités considérables, de nombreuses espèces de pucerons tant sur les cultures potagères que fruitières.

Mais c'est surtout sur les arbres à fruits à noyaux, que les attaques sont virulentes Nous avons déterminé entre autres : Ancéraphis pusicae (puceron noir du pêche), Myzodes persicae (puceron gris du pêcher) et Hyalopterus arundinis (puceron vert du pêcher). Ces pucerons, dont l'attaque est très grave (surtout le puceron noir) doivent être détruits sans plus tarder. Bien souvent on attend trop et l'on traite quand les dégâts sont faits. Il faut traiter, dès que les premières colonies apparaissent, avec un bon produit à base de nicotine ou de roténone et n'employer, autant que possible, qu'un appareil à forte pression (8 à 10 kgs par cm² au moins) ; on obtient ainsi une pulvérisation en « brouillard » permettant à la bouillie de bien pénétrer le feuillage crispé en paquets par les insectes. Notons que l'on se contente trop souvent d'un appareil pulvérisateur à vigne ordinaire et que beaucoup d'échecs n'ont pas d'autre explication.

Le pêcher, arbre très intéressant et semblant à sa place dans le climat provençal (j'écris « semblant » car l'on constate qu'il est difficile à maintenir en raison des attaques très graves de parasites divers qu'il subit) est malheureusement atteint du coryneum, maladie cryptogamique, qui peut en amener la disparition. Les traitements, surtout s'ils ne sont pas faits dès l'apparition de la maladie, deviennent inefficaces sur les arbres âgés que l'on doit remplacer.

Si l'on veut maintenir une culture rémunératrice du pêcher il faut, de toute évidence, lutter sérieusement contre les parasites de toute nature qui le contaminent. Nous avons pu voir, c'est navrant, des pêchers couverts de cloque alors que la lutte contre cette maladie est très facile !

Les vignes... qui n'ont pas gelé ! sont belles, malgré leur retard initial, le mildiou n'a pas encore fait son apparition, les conditions météorologiques n'ayant pas favorisé l'évolution des œufs d'hiver, et l'on aurait peut-être pu se dispenser d'effectuer les deux premiers traitements.

Remarquons, à ce propos, que la nécessité de stations d'avertissements nombreuses et bien réparties se fait de plus en plus sentir car l'on pourrait, sur les frais de lutte contre les ennemis des cultures, de plus en plus menaçants, effectuer des économies importantes tout en assurant aux traitements une plus grande efficacité.

Cela n'est pas seulement vrai pour la vigne, mais encore pour toutes les cultures et principalement les productions fruitières vers lesquelles on se dirige pour pallier aux difficultés viticoles.

L'agriculture étant une science (plutôt une technique !) de localité, nous sommes dans l'obligation de constater que les moyens d'étude sont encore trop centralisés.

On ne peut, d'autre part, au moment où l'on s'efforce de restreindre les dépenses publiques, toujours s'adresser à l'Etat.

Les industriels créent des bureaux d'étude, des laboratoires spécialisés, emploient des ingénieurs-conseils qu'ils paient et qui « paient » ; pourquoi les agriculteurs n'en feraient-ils pas autant ? La coopérative peut avoir là un rôle intéressant à jouer.

L'Enseignement agricole se référant aux Recherches agronomiques fait tout ce qu'il peut, avec des moyens limités ; mais les praticiens utilisent-ils bien toutes ses possibilités ?

Raymond FOURNIER,
Ingénieur agricole, licencié-ès-sciences,
Professeur à l'Ecole d'Horticulture d'Hyères.

TRAVAUX DU MOIS D'AOUT

CULTURE POTAGÈRE

Pendant toute cette période de fortes chaleurs on retrouve sensiblement les mêmes opérations d'entretien (binages, sarclages, arrosages) à effectuer pour maintenir les plantes dans de bonnes conditions de végétation.

Sur les tomates, la récolte commencée dans le courant du mois précédent se poursuit activement. On peut encore pratiquer sur ces plantes quelques ébourgeonnages ainsi que la taille sur les derniers bouquets apparus qui donneront du fruit à l'arrière-saison. Si l'on veut, on peut aussi arrêter la tige dans son développement pour concentrer toute la sève sur les fruits des cinq ou six bouquets que l'on aura conservés.

Les melons semés pendant le mois d'avril ont pris une certaine extension, les tailles successives ont permis l'apparition des rameaux portant les fleurs mâles et femelles.

Il faut suivre avec attention le développement des rameaux pour supprimer toutes les parties inutiles ou arrêter un rameau au-dessus d'un fruit pour faciliter son développement ; maintenir aussi l'humidité nécessaire.

Durant tout le mois on procède à de nombreuses récoltes, notamment : des aubergines, des laitues semées courant mai, des haricots verts pour les semis de juin ; la tétragone et l'arroche remplacent avantageusement l'épinard durant la période des fortes chaleurs. On peut avoir aussi des choux pommés des semis exécutés en mars-avril. Pour les choux-fleurs, il est assez difficile d'en obtenir en cette saison à cause de la chaleur.

Les tiges florales desséchées des artichauts sont supprimées et, sans attendre les pluies on peut commencer à arroser pour faire développer des œilletons dont on ne gardera que les deux plus beaux.

En août on se trouve à une époque très favorable pour effectuer une foule de semis, pour avoir des produits en automne, en hiver et même pour le début du printemps.

On sème donc une nouvelle saison de haricots nains et à rames, des navets que l'on récoltera en automne et à conserver en hiver.

L'épinard peut être à nouveau semé (monstrueux de Viroflay) sans qu'il ne monte à graines. De nouveau des salades pour l'hiver (chicorée frisée et scarole), des laitues (trocadéro, de Trémont) et de la mâche pour l'hiver. Quelques semis aussi pour le printemps prochain ; des oignons blancs (hâtif de Paris), une nouvelle saison de poireaux pour faire suite à ceux consommés cet hiver ; ainsi que des choux pommés pour le printemps, on effectuera leur plantation en octobre.

Dans le midi, on procède actuellement à la plantation des artichauts ; les jeunes plants ont été obtenus par œilletonnage au printemps, puis en pépinière et plantés à cette époque à raison de deux plants par touffe après avoir subi un habillage.

Pour la consommation hivernale on plante les choux fleurs et choux pommés semés courant juin. Ne pas s'attarder pour ces plantations, il faut que les plantes soient assez développées avant l'arrivée des premiers froids.

On peut procéder à la récolte de nombreuses graines potagères... qui arrivent à maturité à cette époque-ci : oignon, poireau, persil, salade, etc...

ARBORICULTURE FRUITIÈRE

Sur les pêchers, au fur et à mesure que la cueillette avance, on continue la taille en vert ; on supprime ainsi tous les rameaux ayant porté la fructification pour ne conserver que les rameaux de remplacement qui, en principe, doivent exister à la base.

On ne doit pas relâcher la surveillance pour les greffes exécutées à œil poussant ; dès la reprise on pouvait commencer à desserrer la ligature et éviter un étranglement, maintenant on peut la supprimer totalement. L'étêtage du sujet doit être poursuivi progressivement, ne laisser subsister au-dessus de la greffe qu'une longueur de dix centimètres environ (onglet), pour palisser ensuite la greffe lors de son développement.

On commence à opérer quelques greffes à l'écusson, mais à cette époque-ci elles sont dites, à œil dormant.

On greffera ainsi : l'abricotier franc, le cerisier franc, le cognassier, le prunier mirobolan. A la fin de ce mois, on greffera de la même manière le pêcher sur amandier, le cerisier sur Sainte-Lucie.

On arrive a une époque où le nombre des fruits à cueillir et à consommer est abondant et varié.

On récolte par exemple, par ordre de maturité dès la fin juillet, les poires : Beurré Giffard, Epargne, Bon chrétien William ; les pommes : Borowitsky et Transparente de Croncels ; des griottes (griotte du Nord) ; les pêches (précoce de Hale) ; les brugnons (Lord Napier, Early Rivers). Enfin des prunes (Reine Claude dorée) ; des groseilles et des framboises.

M. GRAVAGNE,
Chef de pratique horticole à l'E. N. A.

QUESTIONS DIVERSES

Brise-vents

Dans les régions soumises à de grands vents, on établit des « rideaux » brises-vents plus ou moins rapprochés.

D'après des expériences effectuées en Italie centrale et rapportées par MM. Pavari et Puecher Passavalli, l'effet utile des rideaux d'arbres atteint 6 à 10 fois leur hauteur.

On plante en Italie jusqu'à 100 arbres écrans par hectare ! Seulement il faut tout de même compenser par des engrais ce que les racines des arbres absorbent.

Les essences choisies sont les Eucalyptus, les Acacias d'Australie, les Robiniers pseudo-accacias, les pins méditerranéens, le Pinus insignis, les Cyprès (Cupressus macrocarpa, C. arizonica, C. sempervirens horizontalis) et même les peupliers, les saules, les platanes, les ormes de Sibérie.

On voit qu'il s'agit surtout d'essences pour fonds humides où l'on pratique la culture intensive en région surpeuplée.

Pierre LARUE.

PARTIE OFFICIELLE

Irrigation des vignes

(Arrêté du 13 juillet 1938)

Art. 1er. — Est autorisée jusqu'aux dates indiquées ci-après l'irrigation des vignes dans les communes dont la liste sera dressée par arrêtés préfectoraux après enquête établissant que cette pratique est conforme aux usages locaux, loyaux et constants :

1° 10 août 1938. — Inclusivement dans les départements de l'Algérie et exceptionnellement jusqu'au 15 août 1938 inclusivement pour les communes de Maadid (Sétif), Lambese (Batna), Aïntouta (Batna), Morsott (Constantine) et la plaine de Marhis (Oran) ;

2° 15 août 1938. — Inclusivement dans les départements de l'Aude, des Bouches-du-Rhône, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales, du Var, du Vaucluse ;

3° 20 août 1938. — Dans les départements autres que ceux mentionnés ci-dessus.

Circulaire des Contributions indirectes

(N° 2442)

Le Journal officiel du 17 juin 1938 a publié un décret-loi, en date du 14 juin précédent, dont les dispositions concernent les vins provenant de cépages prohibés ainsi que les vins mousseux autres que le champagne.

Vins provenant de cépages prohibés. — L'art. 1er lève, jusqu'au 1er août 1942, pour les vins provenant des cépages d'Othello et d'Herbemont, l'interdiction, édictée par les art. 96 et 313 du Code du vin, de les utiliser dans les coupages. Pendant la période de tolérance, les négociants pourront donc les mélanger soit avec des vins de Jacquez, pour lesquels l'interdiction a également été levée — sans limitation de durée — par l'art. 37 de la loi du 13 août 1936, soit avec tous autres vins provenant de cépages non prohibés. Par voie de conséquence, les vins en cause n'auront plus à être suivis au compte spécial ; les quantités prises en charge, existant en stock, seront inscrites en sortie purement et simplement.

Vins mousseux. — Les art. 2 à 7 réglementent la fabrication et la vente des vins mousseux autres que le champagne, ainsi que des appareils utilisés pour leur préparation ; ils édictent, d'autre part, diverses mesures destinées à assurer la protection des vins mousseux à appellations d'origine.

L'effervescence des vins mousseux peut-être obtenue, soit par une seconde fermentation, provoquée dans les bouteilles mêmes, dans lesquelles les vins seront vendus, ou bien encore dans une cuve close, d'où les vins sont tirés sous pression, soit par une addition d'anhydride carbonique lors de la mise en bouteilles.

Désormais, aux termes de l'art. 2, tout fabricant de vins mousseux qui n'utilisera

pas exclusivement un seul de ces procédés (fermentation en bouteilles, en cuve close, gazéification) sera soumis à la surveillance de l'Administration des Contributions indirectes.

Pour l'application de cette disposition, doivent être prises en considération toutes les installations situées sur le territoire d'une même commune ou des communes limitrophes. A l'égard des fabricants traitant exclusivement des vins de leur récolte sans prendre la position de marchand en gros de boissons, cette zone sera composée du canton de récolte du vin et des cantons limitrophes.

Ainsi les dispositions nouvelles s'appliqueront notamment au fabricant n'ayant qu'un établissement dans lequel il utilise à la fois le procédé de la fermentation en bouteilles et celui de la cuve close ; il en serait de même si ce fabricant possédait deux établissements situés dans les zones indiquées et préparait dans l'un d'eux des vins gazéfiés et dans l'autre des vins mousseux par fermentation en bouteilles.

Les industriels qui tomberont sous le coup de ces dispositions auront à souscrire à la recette buraliste dont relève l'établissement où a lieu la fabrication des vins mousseux, une déclaration préalable de chacune de leurs opérations ; cette déclaration indiquera notamment, suivant le procédé de fabrication utilisé, la date du commencement et de la fin des opérations de tirage, ou de chargement de la cuve, le nombre de bouteilles et le volume total de vins mousseux à obtenir. Dans l'éventualité où la fréquence des fabrications et l'éloignement de la recette buraliste le justifitaient, il conviendrait de réserver un accueil favorable aux demandes que pourraient formuler les fabricants en vue d'obtenir la remise de registres nº 17.

Enfin, d'une manière générale tous les titres de mouvement accompagnant des vins mousseux sortant de chez un fabricant, mentionneront, à l'avenir, la nature du procédé utilisé pour leur préparation (fermentation en bouteilles, fermentation en cuves closes, gazéification) ; les expéditeurs de vins de l'espèce auront donc à fournir ce renseignement en déposant leur déclaration d'enlèvement.

D'autre part, l'article 3 ne permet d'assortir, dorénavant, d'une appellation d'origine que les vins rendus mousseux par fermentation *en bouteilles,* dans l'aire géographique de l'appellation revendiquée ou bien, sous certaines conditions, dans le département de récolte et ceux limitrophes.

Un délai d'un an est toutefois accordé aux fabricants pour écouler sous une appellation d'origine, les vins mousseux actuellement achevés ou en cours de fabrication,cation, mais, préparés par le procédé de la cuve close ou celui de la gazéification ; pour permettre de suivre la vente de ces vins, les intéressés auront à déclarer à la recette buraliste, danns un délai de quinze jours compté de la date à laquelle le décret-loi est devenu exécutoire, les quantités existant en leur possession. Le service devra procéder, dans le moindre délai, à la vérification de ces déclarationns ; il aura surtout à s'assurer de l'existence réelle des quantités déclarées.

Enfin pour faciliter les opérations de contrôle l'article 5 fait obligation à toute personnne qui fabrique, importe ou fait le commerce d'appareils pouvant servir à la fabrication des vins mousseux autrement que par fermentation en bouteilles, de tenir un répertoire contenant tous renseignements utiles pour l'identification des acheteurs (Nom, adresse, date de la vente). De même, il exige **de tout** détenteur desdits appareils une déclaration de possession, dans les cinq jours suivant la réception. Cette déclaration, qui énoncera le nombre, la nature et la capacité des appareils, pourra, en ce qui concerne ceux actuellement détenus par les fabricants de vins mousseux, être souscrite en même temps que la première déclaration de fabrication et au plus tard avant le 10 juillet prochain.

Des instructions complémentaires seront données touchant ces divers points dès qu'auront été pris les décrets qui doivent déterminer les conditions d'application des dispositions des articles 2 à 7.

En attendant, le service suivra, sur un portatif 50 A, approprié à cet usage, d'une part, les quantités de vins mousseux fabriquées et celles expédiées, d'autre

part, celles destinées à être vendues avec appellation d'origine mais fabriquées autrement que par fermenntation en bouteilles.

Les inscriptions à ce compte d'ordre qui seront faites distinctement par procédé de fabrication, seront totalisées mensuellement.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Fête du vin à Avignon (*Congrès des Ingénieurs agricoles*). — Il aura lieu le samedi 30 juillet, à Avignon à 16 h. 30, salle de la Caisse de Crédit agricole, 81 bis, rue Joseph-Vernet, sous la présidence de M. Marcel Donon, ingénieur agricole, sénateur du Loiret, président de la Commission sénatoriale de l'Agriculture.

Deux questions figurent à l'ordre du jour :

1° Union nationale des Ingénieurs agricoles, par le professeur Brétignières, de Grignon.

2° Les Etudes supérieures de la vigne et du vin, par G. Buchet, directeur de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Le dîner amical sera présidé par M. Capus, ingénieur agricole, ancien ministre de l'Agrlculture.

Le 36me Congrès de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et Provence à Grasse. — Ce fut avant tout une féconde journée de travail et d'études que présidait M. F. de Garidel, le successeur de M. Gavoty à la tête de l'Union et qui réunit surtout les délégués de la région des Alpes Maritimes, notamment les Syndicats des Producteurs Agricoles de Grasse, des Producteurs de fleurs de Peymeinade, de la Marigarde, de Cagnes, Mandelieu, Mouans-Sartoux, de la Coopérative Cooparfum de Grasse, Union Coopérative Nouvelle florale de Grasse, Coopérative Nérolium de Vallauris, Coopérative Hortus de Pégomas, les syndicats de Nice, Cannes, Solliès-Pont, etc.

Après les souhaits de bienvenue de M. Latty, président de la Société d'Agriculture de Grasse, M. Léandre Bernard, prenant la parole en qualité de secrétaire du Syndicat de défense, souligna la situation pénible des producteurs de plantes à parfums dont une crise de longue durée, non terminée, a ruiné les espoirs et les longs efforts de travail. Avec M. Camille Léon, président du Syndicat Agricole, horticole et floral des Alpes-Maritimes, membre de la Chambre d'Agriculture, on entend un exposé précis sur la situation des divers centres de cultures florales pour la fleur coupée des Alpes-Maritimes et du Var, et la crise d'exportation. M. Portal, directeur des Services Agricoles du Département, étudie les procédés de défense contre les gelées dans les cultures fruitières.

On écoute aussi avec intérêt les interventions de MM. Brun, président du Syndicat Agricole de Mandelieu, sur la détaxe sur l'essence et le mazout à usages agricoles, et Miallet, horticulteur à Antibes, sur l'organisation de stations d'avertissements météorologiques, Aubert, ingénieur agricole, sur les lois sociales appliquées à l'agriculture, main-d'œuvre étrangère, logements ruraux, allocations familiales, etc.

M. Pierre Bonnet, Professeur régional d'oléiculture, parle de la question oléicole, de la nécessité de protéger la véritable huile d'olive par la création d'un certificat d'origine. M. Parchois, directeur de la Coopérative Hortus, traite de la question des Coopératives et de l'impôt. Le docteur Pastour, président de la Caisse d'Allocations Familiale des Alpes et Provence, fait un exposé documenté sur les avantages des caisses d'allocations.

Pour terminer, M. Eymard, vice-président de l'Union, fait la présentation de nombreux vœux qui sont adoptés. M. Corniglion-Molinier, conseiller général, fait adopter également un vœu sur la restauration des montagnes.

Les travaux du Congrès s'étant prolongés très tard, ce n'est qu'à 13 heures que les congressistes purent se réunir à l'Hôtel Muraour, pour le banquet. Avant le repas, M. Carémil Maire, souhaita la bienvenue aux congressistes.

M. Darbou, sous-préfet, félicite les organisateurs du Congrès et tous les zélés animateurs de l'Union des Alpes et Provence. M. Jonas, député, noua la cravate de Commandeur du Mérite Agricole au cou du vénérable doyen M. Achard, président du Syndicat des producteurs agricoles de France, dont toute la vie a été consacrée aux travaux des champs. Le repas fut copieux et se clôtura par des discours dont une intervention très applaudie de M. Ménard, Inspecteur de l'Agriculture.

BIBLIOGRAPHIE

Cultures fruitières et maraîchères dans les Pyrénées-Orientales. — Étude historique, technique, économique, par M. Y. Peyrière, Directeur des services agricoles, E. Basset et P. Claves, professeur d'agriculture à Perpignan.

Cet ouvrage purement pratique s'adresse aux jardiniers, aux arboriculteurs, aux élèves de nos écoles d'agriculture, aux dirigeants de groupements professionnels horticoles, enfin aux commerçants qui « assurent l'écoulement et la répartition des fruits et légumes sur les marchés français ou étrangers ».

C'est à la fois un traité et une description du milieu horticole et agricole des Pyrénées-Orientales. Le problème capital de la vente des fruits et légumes, le rôle des groupements horticoles n'ont pas été oubliés.

Les divers chapitres groupés en 348 pages sont appuyés de 17 planches ou cartes hors-texte.

M. G. Ménard, Ingénieur agronome, Inspecteur de l'Agriculture du Sud-Est, qui a guidé les auteurs, présente leur travail en ces termes : « L'ouvrage vient à son heure rappeler les efforts et célébrer les mérites de ces hommes de progrès et de talent qui ont tant fait déjà pour améliorer le rendement de leurs terres, assurer leurs débouchés, harmoniser et coordonner leurs moyens d'action. Il vient à son heure pour faire le bilan d'une production devenue si nécessaire au marché national et préparer les jeunes générations d'horticulteurs, avides de connaître, fières à juste titre de leur spécialité, aux sévères disciplines qui s'imposeront de plus en plus à elles comme aux autres producteurs dans l'économie du monde moderne ».

G. Buchet.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

GARD. — **Nimes.** — Vins, 8°5 à 11°, 165 à 175 ; 11° et au-dessus, 175 à 180 fr. ; blancs et picpoul, 175 à 195 fr.

Vins de café : 175 à 200 fr.

Marché sans affaires. Les cours se sont tassés d'environ 2 fr. par hl. depuis la semaine dernière. On trouve des 10° à 170 fr. et des 8 5 à 9° pour 165 fr. Les Coopératives demandent 172 fr. des 9°5.

Au vignoble, bel aspect de la récolte.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — A l'occasion de la venue en France des souverains anglais, la Commission de constatation des cours des vins, ne s'est pas réunie aujourd'hui mardi, 19 courant. à la Chambre de commerce.

Sète. — Vins rouges et rosés, 15 à 17,75 ; blancs, 15,75 à 18 fr.

Vins d'Algérie : vins rouges, 15 à 16 fr. ; rosés, 15,25 à 16 fr. 25 ; blancs, 16,50 à 17 fr. 25.

Béziers. — Vins rouges, 9° à 11°,5, 18,25 à 15 frs 00 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires.

Alcools : incotés.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

AUDE. — **Carcassonne.** — 9° à 10°, 18 fr. à 16 fr. 75 ; 10°5 à 12°, 16 à 15 fr.

Marché calme, mais tendance ferme.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : 9°5 à 12° ; 17,50 à 14 fr. 75 ; moyenne des 10°5, 16,25.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 17 à 15 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote. Il faut aborder les cours de 170 à 180 fr. pour les vins de bonne tenue, et 175 à 185 fr. en Corbières de 11°5 à 12°5.

ALGÉRIE.

Alger. — Vin rouge, 10° 1ᵉʳ et 2ᵐᵉ choix, 139 à 137 frs ; 11°, 1ᵉʳ et 3ᵐᵉ choix, 139 à 136 ; 12°, 1ᵉʳ et 2ᵉ choix, suivant éloignement 140 à 130 frs.

Blanc taché 10° toutes qualités, affaires insuffisantes ; de raisins blancs 11°, 2ᵉ choix, 13 fr. 75 ; distillerie, sans affaires ; bloqués ordinaire, affaires insuffisantes.

Oran. — Affaires nulles.

PAILLES ET FOURRAGES

Valence-d'Agen : Foin, 45 fr. ; paille, 18 fr., les 100 kilos.

Saint-Gaudens : Fourrages : Foin, pas de cours ; paille première qualité, 18 fr. ; deuxième qualité, 16 fr., le quintal.

Eauze : Foin, 40 à 45 fr. ; paille en vrac, 10 à 12 fr. : pressée, 14 à 15 fr. les 100 kilos.

Albi : Foin, 75 à 80 fr. le quintal.

Béziers : Fourrages en balle étiquetées pressées à faible densité : Luzernes première coupe et foins luzernées, par camion, 85 à 90 fr. ; par gare, 85 à 90 fr. : Luzernes deuxième et troisième coupe, par camion, 85 à 90 fr. : par gare, 85 à 90 fr. Foin première coupe, par camion, 73 à 80 fr. ; par gare, 73 à 80 fr.

Pailles en balles étiquetées pressées à haute densité : Paille blé alimentaire, par camion, 18 à 20 fr. : Paille avoine, par camion, 17 à 19 fr. ; par gare, 17 à 19 fr.

Alger : Foin laitier (vesces et avoines 1938), 60 à 65 ; Foin laitier naturel, 1938, 50 à 55 ; Foin administratif, 1938, 50 à 52 ; Paille 1937, 50 à 32 ; Paille, 1938, 23 à 24.

FRUITS

Moissac. — Pêches, 350 à 500 fr. ; abricots, 300 à 400 fr. ; 225 à 250 fr. ; poires bergamottes, 100 à 150 fr. ; amandes vertes, 150 à 200 fr , le tout les 100 kilos. Figues fraîches, 2 à 3 fr. la douzaine.

Montauban. — 1 200 plateaux pêches, de 4 à 5 fr. le kilo ; 8 000 kilos de prunes bleues, de 1,50 à 2 fr. 25 le kilo ; 5.000 kilos de prunes blanches, de 1,50 à 2 fr le kilo ; 200 kilos d'amandes, de 1,25 à 1 fr. 50 le kilo ; 200 kilos de poires à 3 fr. le kilo ; 500 kilos d'abricots, de 4,50 à 5 fr. le kilo.

TARTRES ET LIES

Marché de Béziers. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate, 6,50 à 7 frs le degré B. P. Lies sèches, 15 à 18 o/o, acide tartrique, 5 fr. le degré A. T. Lies sèches, 20 à 22 o/o, acide tartrique, 5,50 à 6 fr. le degré A. T. Lies au-dessus de 50 o/o, 7 à 7 fr. 50 le degré A. T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 8 à 8 fr. 50.

Marché : Tendance plus faible.

TOURTEAUX

Tourteaux de Coprah supérieur, disponible, en vrac 120 ; Tourteaux de Coprah supérieur, août/sept., manque ; Tourteaux de Coprah 1/2 blanc, disponible, en vrac 125 ; Tourteaux de Coprah 1/2 blanc, août/sept., en vrac, manque ; Tourteaux de Palmistes, en vrac, 95,60.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE du dimanche 10 au samedi 16 juillet 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche ..	19.	7	21.	13.			17.	11.	22.	18.	1.	
Lundi	19.	16.					18.	13.				
Mardi.......	21.	14.	22.	12.	trac.	trac.	17.	14.	22.	17.	trac.	
Mercredi ...												
Jeudi.......	21.	19.	32.	14.		1.	20.	11.	27.	15.		
Vendredi ...	24.	14.	26.				22.	13.	24.	13.		
Samedi.....	23.	9.	23.	13.	trac.	trac.	26.	14.	15	13.		14.
Total ...					23.	»					25.	»
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	21.	8.	28.	18.	trac.		18.	9.	21.	17.		
Lundi	21.	7.					18.	11.				
Mardi	23.	14.	27.	13.			21.	13.	20.	16.		
Mercredi....												
Jeudi.......	21.	11.	35.	17.		2.	20.	11.	28.	15.	trac.	trac.
Vendredi ...	29.	16.	23.	13.			24.	14.	25.	12.		
Samedi.....	26.	13.	24.	12.	2.		27.	17.	22.	13.	22.0	4.
Total.. .					12.0	»					41.0	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	18.	8.	27.	15.	trac.		14.	12.	25.	17.		
Lundi	19.	13.			trac.		19.	9.				
Mardi.......	24.	9.	20.	16.			23.	14.	20.	15.		trac.
Mercredi....					trac.							
Jeudi.......	19.	8.	30.	17.			22.	12.	30.	17.		trac.
Vendredi ...	26.	10.	25.	14.			22.	10.	26.	16.		
Samedi.....	24.	16.	21.	9.	7.	trac.	28.	18.	23.	13.		trac.
Total....					13.0	»					49.0	»
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	21.	6.	30.	19.			24.	17.	27.	20.		
Lundi	19.	5.					22.	16.				
Mardi.......	24.	11.	28.	12.			27.	17.	29.	20.		
Mercredi ...												
Jeudi.......	22.	10.	35.	17.	trac.	3.	27.	16.	31.	15.		
Vendredi...	28.	18.	23.	12.			28.	16.	28.	18.		
Samedi.....	21.	9.	23.	8.	trac.		29.	16.	27.	17.		trac.
Total....					4.0	»					3.0	»
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche ..	23.	10.	28.	16.								
Lundi	22.	9.							26.8	20.6		
Mardi.......	27.	14.	29.	15.					27.8	20.2		
Mercredi ...												
Jeudi.......	26.	14.	33.	17.	trac.	5.			31.0			
Vendredi ...	31.	18.		15.					27.5	22.5		
Samedi.....	24.	17.	24.	15.					25.5	22.5		
Total....					17.0	»					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	23.	14.	26.	25.			26.2	10.5	26.6	15 5	0.0	0.0
Lundi	22.	17.					26.0	12.3	28.5	12.9	0 0	0.0
Mardi.......	31.	20.	31.	23.			31.3	17.1	32.8	16.0	0.0	0.0
Mercredi ..							22.1	20.0	33.7	17.2	trac.	0.0
Jeudi.......	27.	16.	29.	22.		1.	29.9	14.5	32.3	17.5	0.0	0.2
Vendredi ...	27.	19.	30.	17.			31.4	15.6	28.4	19.6	trac.	0.0
Samedi.....	24.	17.	26.	18.			27.5	18.2	27.2	15.2	1.4	0 0
Total....					5.0	»					4.5	9.3

Observations. — Eté



ETALDYNE PROGIL

MOUILLANT - ADHÉSIF

NE MOUSSE PAS

Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges

S'associe même au Permanganate

PROGIL S.A., 10, Quai de Serin, LYON

Etabl^ts MALBEC

1, Rue Carlencas - MONTPELLIER
Tél. : 48-24

Soufreuse " JULLIAN "

Pulvérisateur " le LÉGAL "

Pulvérisateur " VAL D'OC "
à pression



Plus de Futaille gâtée !

avec un cachet " FUTINOL " en 30 minutes, sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, etc...

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE, Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABL^TS FUTINOL, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Tartrique, Anhydride, Métabisulfite, Levure.

= FLUATES ET FLUOSILICATES pour enduits =

Brosses tonneaux, Peintures seaux, Mèches, etc..

— APPAREILS : Instruments DUJARDIN et solutions —

-: LABORATOIRE D'ANALYSES :-

DROGUERIE CENTRALE DU MIDI

6, Avenue de la République, 6 — BÉZIERS



Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DEHAN